



Operator's Manual
English, Spanish and French

FOODSERVICE INDUCTION RANGE/WARMER

mirage® cadet



Model	Description	Voltage	HZ	Watts	Plug
59300	Countertop (US Only)	120	50/60	1800	5-15P
59310	Countertop (Canada Only)	120	50/60	1440	5-15P

Thank you for purchasing this Vollrath Induction Range. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.


WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that can cause severe personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.


CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others or damage the equipment.

Important Safeguards

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Read all instructions before using the appliance.
- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Each outlet requires a separate circuit. Do not use extension cords, power strips or surge protectors with this unit.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12” (30 cm) from an operating unit. Studies have shown that the induction element will not disrupt a pacemaker.
- Keep all credit cards, driver licenses and other items with a magnetic strip away from an operating unit. The unit’s magnetic field will damage the information on these strips.
- The heating surface is made of a strong, non-porous material. However, should it crack or break, stop using and immediately unplug the unit.
- Do not leave an empty pan on an operating unit.
- Unit should only be used in a flat, level position.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not touch the cooking surface. It remains hot after the unit is turned off.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove from wall outlet.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- To protect against electrical shock do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not heat sealed cans or containers as they may explode.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top - If cook-top should break, cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cook-top and create a risk of electrical shock.
- Clean Cook-Top with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to hot surface.
- Do not place weight on the control knob.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Function and Purpose

This unit is intended to be used with induction-ready cookware (see below) with a flat, ferrous base measuring 4-1/2” (11.4 cm) to 10-1/4” (26 cm) wide. This unit is intended for use in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Induction Ready Cookware

- Ferrous stainless steel
- Iron
- Cast iron

Unsuitable Cookware

- Cookware with a base less than 4-1/2” (11.4 cm)
- Pottery, glass, aluminum, bronze or copper cookware
- Cookware with any type of footed base

NOTE:
There must be a minimum of 4” (10 cm) between the induction range and any surrounding surface to allow sufficient airflow around the unit. Blocking the airflow could overheat the unit.

Installation

This unit is to be used on a flat, level surface.

NOTE:
This unit is not designed to be inclosed or built into any area.

There must be a minimum of 4” (10 cm) of space between the rear of the induction range/warmer and any surrounding surface. There must be 1/2” (2 cm) between the bottom of the induction range/warmer and any surrounding surface.
Sufficient airflow must be allowed around the unit. Blocking the airflow could cause the unit to overheat.

1. Place the induction range/warmer on a flat stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

NOTE:
Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty. Induction units are to use a separate dedicated circuit.

OPERATION



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

If liquid spills or boils over onto the unit, immediately unplug the unit and remove cookware. Wipe up any liquid with a padded cloth.

3. Place the induction-ready cookware containing food in the center position of a heating surface.

   NOTE:
   Do not pre-heat empty cookware. Because of the speed and efficiency of the induction range, cookware can very quickly overheat and be damaged.

   NOTE:
   Do not drop cooking utensils or other objects onto the cooking surface. The strong, non-porous surface will break. The warranty does not cover this type of abuse.

4. Press the ON/OFF button. The DISPLAY panel will show a power level or the HEAT DISPLAY LED will light. When an induction ready cookware pan is placed on the heating surface, the DISPLAY panel will remain on, or the HEATING LED will illuminate. This indicates the unit is heating.



⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Use caution when adding pre-heated oil, liquid or other food already in the cookware.

Units with DISPLAY panels are equipped with an "over-heating protection" feature. If the temperature of the cooking surface becomes too hot, the unit will turn off. The display will flash "F5" or "F6" to indicate the unit is in "over-heating protection" mode. After the unit has cooled, turn the cooking surface on and if "F5" or "F6" is not displayed, then cooking can resume.

The display window should remain constant during operation. If the display is flashing, see the **TROUBLESHOOTING** section in this manual.

Removing cookware from the cooking surface for more than ten minutes will cause the unit to automatically turn off. Removing cookware for less than ten minutes will not interrupt operation of the unit.

All units will start in Power Mode when turned on first time.

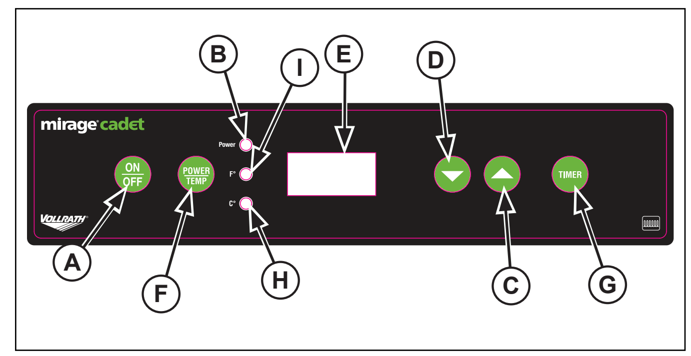


Figure 1. Features and Controls Clamp Base Model.

Ⓐ ON/OFF button. Press to turn unit on. The Power LED and the three (3) digit DISPLAY panel will illuminate when switched on.

Ⓑ POWER on LED light. Illuminates when the power is switched on. This light will blink until induction-ready cookware is detected. Once induction cookware is detected the light will remain on.

Ⓒ UP button. Used to increase the power level or time depending upon the mode selected.

Ⓓ DOWN button. Used to decrease the power level or time depending upon the mode selected and model.

Ⓔ DISPLAY panel. This displays the power level, temperature, timer time or an error code, depending upon the mode selected and the model.

Ⓕ POWER/TEMP button. Pushing the Power/Temp button toggles between the three (3) LED lights and functions: Power control, Temperature control in ºF, Temperature control in ºC.

Ⓖ TIMER button. Used to switch on and start the timer function.

Ⓗ ºC LED light. Illuminates when the temperature in being displayed in degrees Centigrade.

Ⓘ ºF LED light. Illuminates when the temperature in being displayed in degrees Fahrenheit.

ADJUSTING THE POWER AND TEMPERATURE

1. Press the ON/OFF button to turn on the unit.
2. Place induction-ready cookware on the range/warmer. A number will remain "steady on" units with a DISPLAY panel. The HEATING LED will illuminate on units with HEAT RANGE and TEMPERATURE LED lights.
3. To adjust the cooking power level from 1-20, press the up button or down button.
4. Press the POWER/TEMP button a to choose an approximate temperature 100°F – 400°F. Press the POWER/TEMP button a second time to choose an approximate temperature 40°C – 210°C.
5. Press the UP button or DOWN button to increase or decrease the power/ heat level or temperature. Press the UP button or DOWN button to increase or decrease the power/heat level or temperature.
6. Press the ON/OFF button to turn off the unit.

Activating the Timer

1. Press the TIMER button. The DISPLAY will show "1" with a flashing dot in the lower right corner.
2. Press the UP or DOWN button to set the timer from 1 to 180 minutes. The timer can be can only be set in full minute increments.
3. When the timer cycle is complete, the unit beeps three (3) times and will turn off.
4. To cancel the timer, press the timer button (G) or the ON/OFF button.(A) The timer will turn off and the unit will return to the power or temperature mode.

ENGLISH

Cleaning

To maintain the appearance and increase the service life, clean your induction range daily.



WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Allow the heating surface to cool before handling.



WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

1. Unplug the unit and let it completely cool.
2. Wipe the unit exterior with a clean damp cloth.
3. Do not use abrasive materials, scratching cleansers or souring pad to clean the unit. These can damage the finish.
4. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Residue could corrode the surface of the unit.

Short Power Supply Cord Instruction

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Troubleshooting

Problem	It might be caused by	Course of Action
The unit turned off after 10 minute(s) depending upon the unit.	There is not a pot/pan on the induction range or the pot/pan is not induction-ready cookware. The induction range turned off. This is normal.	Verify the pot/pan is induction ready. See the **FUNCTION and PURPOSE** Section of this manual.
The unit is on, but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Verify the pot/pan is induction ready. See the **FUNCTION and PURPOSE** of this manual.
The digital display lights are flashing.	The overheat-protection feature may have activated. The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Remove cookware. Let cooking surface cool. Verify the pot/pan is induction ready. See the **FUNCTION and PURPOSE** Section of this manual.
The unit suddenly stopped working.	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the induction range or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Induction Repair Service • 1-800-825-6036 (USA) or www.vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

ENGLISH

Induction Range Warranty Information

The Vollrath Company will warranty the induction ranges covered in this manual for a period of one (1) year in accordance with the policy stated above. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Mirage® Pro, Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage®, Mirage® Cadet and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Boxer Mixers – 1 Year exchange Warranty.
13. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
14. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
15. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

Warranty Procedure

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state/province and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

Register Today

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

Warranty Registration

Business Name

Key Contact Name　　　Email

Street Address

City　　　State/Province　　　Zip Code

Country　　　Phone　　　Fax

Model　　　Item Number

Serial Number ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Operation Type

❑ Limited Service Restaurant	❑ Full Service Restaurant	❑ Bars and Taverns	❑ Supermarket
❑ Convenience Store	❑ Recreation	❑ Hotel/Lodging	❑ Airlines
❑ Business/Industry	❑ Primary/Secondary School	❑ Colleges/University	❑ Hospitals
❑ Long-Term Care	❑ Senior Living	❑ Military	❑ Corrections

Reason for Selecting Our Product

❑ Appearance	❑ Full Service Restaurant	❑ Availability	❑ Sellers Recommendation
❑ Ease of Operation	❑ Versatility of Use	❑ Price	❑ Brand

Would You Like to Receive Our Full-Line Catalog and Remain on Our Mailing List? ❑ Yes ❑ No

ENGLISH





Operator's Manual

ESTUFA DE INDUCCIÓN mirage® cadet



Modelo	Descripción	Voltaje	HZ	Vatios	Enchufe
59300	Mostrador (sólo EE. UU.)	120	50/60	1800	5-15P
59310	Mostrador (sólo Canadá)	120	50/60	1440	5-15P

Gracias por comprar esta estufa de inducción de Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

 **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

 **PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Cada tomacorriente requiere un circuito aparte. No utilice cables de extensión, regletas eléctricas ni protectores contra sobretensión con esta unidad.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 30 cm (12") de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- La superficie de calentamiento está hecha de un resistente material no poroso. Sin embargo, si se agrieta o rompe deje de usarla de inmediato y desenchufe la unidad.
- No deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- No deje la unidad operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque peso en la perilla de control.

Función y propósito

Esta unidad está diseñada para utilizarse con baterías de cocina aptas para la inducción (ver más abajo) con base ferrosa plana de 11.4 cm a 26 cm (4-1/2" a 10-1/4") de ancho. Esta unidad está diseñada para usarse únicamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Baterías de cocina aptas para la inducción

- Acero inoxidable ferroso
- Hierro
- Hierro fundido

Baterías de cocina no aptas para la inducción

- Baterías con base inferior a 11.4 cm (4-1/2")
- Baterías de cocina de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre.
- Baterías de cocina con cualquier tipo de base con patas

NOTA:
Debe haber un mínimo de 10 cm (4") de espacio entre la estufa de inducción y toda superficie circundante para permitir que haya un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

Instalación

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada.

NOTA:
Esta unidad no está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados.

Debe haber un mínimo de 10 cm (4") de espacio entre la parte posterior del calentador/estufa de inducción y toda superficie circundante.

Debe haber 2 cm (1/2") entre la base del calentador/estufa de inducción y toda superficie circundante.

Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

Mostrador

1. Coloque la estufa/calentador de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía. Las unidades a inducción deben usar un circuito dedicado aparte.

Operación



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

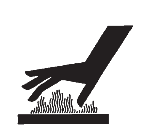
Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.

3. Coloque la olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de una superficie de calentamiento.

   NOTA:
   No precaliente ninguna olla/fuente vacía. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, la olla/fuente podría sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

   NOTA:
   No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción, pues se romperá la superficie no porosa. La garantía no cubre este tipo de uso indebido.

4. Pulse el botón de encendido/apagado. La PANTALLA mostrará un nivel de potencia o se encenderá el diodo LED de la PANTALLA DE CALENTAMIENTO. Tras colocarse una olla/fuente apta para la inducción en la superficie de calentamiento, la PANTALLA permanecerá encendida o el LED DE CALENTAMIENTO se iluminará. Ello indica que la unidad se está calentando.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.

Las unidades con PANTALLA vienen equipadas con la función de "protección contra sobrecalentamiento". Si la temperatura de la superficie de cocción se torna muy caliente, la unidad se apagará. La pantalla destellará "F5" o "F6" para indicar que la unidad está en el modo de protección contra sobrecalentamiento. Una vez que la unidad se haya enfriado, encienda la superficie de cocción y si no aparece "F5" o "F6", se puede reanudar la cocción.

La pantalla debe permanecer constante durante la operación. Si destella, consulte la sección sobre **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** del manual.

Si se retira la olla/fuente de la superficie de cocción por más de diez minutos, la unidad se apagará automáticamente. El retirar la olla/fuente por menos de diez minutos no interrumpirá la operación de la unidad.

Todas las unidades arrancarán en el modo de potencia al encenderse por primera vez.

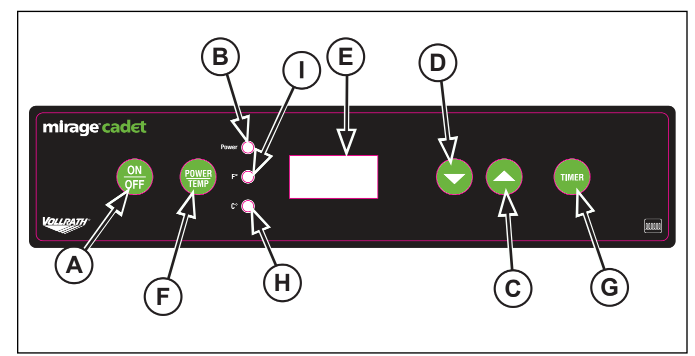


Figura 1. Características y controles, modelo de base de sujeción.

Ⓐ Botón de encendido/apagado (ON/OFF). Púlselo para encender la unidad. El LED de potencia y la PANTALLA de tres (3) dígitos se iluminarán al encenderse la unidad.

Ⓑ Luz LED de POTENCIA encendida. Se ilumina cuando se pulsa el botón de encendido. Esta luz parpadea hasta que se detecta la olla/fuente apta para inducción. Tras la detección ésta permanece encendida.

Ⓒ Botón ascendente. Se utiliza para aumentar el nivel de potencia o el tiempo dependiendo del modo seleccionado.

Ⓓ Botón descendente. Se utiliza para disminuir el nivel de potencia o tiempo dependiendo del modo seleccionado y el modelo.

Ⓔ PANTALLA. Muestra el nivel de potencia, la temperatura, el tiempo del temporizador o un código de error dependiendo del modo y el modelo seleccionado.

Ⓕ Botón de potencia/temperatura (POWER/TEMP). Al pulsarse alterna entre las tres (3) luces LED y las funciones: Control de potencia, control de temperatura en ºF, control de temperatura en ºC.

Ⓖ Botón de temporización (TIMER). Se utiliza para activar e iniciar la función de temporización.

Ⓗ Luz LED en ºC. Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados centígrados.

Ⓘ Luz LED en ºF. Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados Fahrenheit.

Ajuste de la potencia y temperatura

1. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad.
2. Coloque la olla/fuente apta para la inducción en la estufa/calentador. En la PANTALLA permanecerá fijo un número. El LED DE CALENTAMIENTO se iluminará en las unidades con luces LED DE TEMPERATURA Y MARGEN DE CALENTAMIENTO.
3. Para ajustar el nivel de la potencia de cocción de 1 a 20, pulse el botón ascendente o descendente.
4. Pulse el botón de arranque/temperatura (POWER/TEMP) para escoger una temperatura aproximada entre 100°F y 400°F. Púlselo por segunda vez para escoger una temperatura aproximada de 40°C a 210°C.
5. Pulse el botón ascendente o descendente para aumentar o disminuir el nivel de potencia/calentamiento o la temperatura. Pulse el botón ascendente o descendente para aumentar o disminuir el nivel de potencia/calentamiento o la temperatura.
6. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.

Activación del temporizador

1. Pulse el botón de temporización (TIMER). Aparecerá el "1" con un punto destellando en la esquina inferior derecha de la pantalla.
2. Pulse el botón ascendente o descendente para fijar el temporizador desde 1 hasta 180 minutos. El temporizador sólo puede fijarse en incrementos de minutos enteros.
3. La unidad se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador y emitir tres (3) tonos.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de temporización (G) o el botón de encendido/apagado (A). El temporizador se apagará y la unidad regresará al modo de potencia o temperatura.

Español

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.





Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
3. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
4. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.



Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
La unidad se apagó después de 10 minutos, dependiendo de la unidad.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción. La estufa de inducción se apagó. Esto es normal.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento. Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

ESPAÑOL

Información de garantía para estufas de inducción

The Vollrath Company garantizará las estufas de inducción descritas en este manual por un período de un (1) año de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Mirage® Pro, Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

- ❏ Restaurante de servicio limitado
- ❏ Restaurante de servicio completo
- ❏ Bares y tabernas
- ❏ Supermercado
- ❏ Minimercado
- ❏ Recreación
- ❏ Hotel/hospedaje
- ❏ Líneas aéreas
- ❏ Empresa/industria
- ❏ Escuela primaria/secundaria
- ❏ Institutos/universidades
- ❏ Hospitales
- ❏ Cuidado de largo plazo
- ❏ Residencia de adultos mayores
- ❏ Fuerzas armadas
- ❏ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

- ❏ Aspecto
- ❏ Restaurante de servicio completo
- ❏ Disponibilidad
- ❏ Recomendación del vendedor
- ❏ Facilidad de operación
- ❏ Versatilidad de uso
- ❏ Precio
- ❏ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❏ Sí ❏ No

ESPAÑOL





Operator's Manual

PLAQUE À INDUCTION mirage® cadet



Modèle	Description	V	HZ	Watts	Fiche
59300	Comptoir (États-Unis seulement)	120	50/60	1800	5-15P
59310	Comptoir (Canada seulement)	120	50/60	1440	5-15P

Merci d'avoir acheté cette plaque à induction de Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

 **AVERTISSEMENT**

Un avertissement indique la présence d'un danger qui peut causer des blessures graves, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

 **ATTENTION**

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Chaque prise exige un circuit séparé. N'utilisez pas de rallonges électriques, barrettes d'alimentation ou parasurtenseurs avec cet appareil.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 30 cm (12 po) de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne pertubera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil en marche. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- La surface de chauffe est faite d'un matériau robuste non poreux. Toutefois, si elle se fissure ou se casse, cessez de l'utiliser et débranchez immédiatement l'appareil.
- Ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne touchez pas la surface de cuisson. Elle reste chaude après l'arrêt de l'appareil.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de les faire exploser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.
- Ne placez aucun poids sur le bouton de commande.

Fonction et objet

Cet appareil s'utilise avec des articles de cuisson « pour induction » (voir plus bas) au fond plat ferreux mesurant entre 11.4 cm (4-1/2 po) à 26 cm (10-1/4 po) de large. Cet appareil est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Articles de cuisson pour plaques de cuisson à induction

- Acier inoxydable ferreux
- Fer
- Fonte

Articles de cuisson inadaptés

- Batterie de cuisine dont le fond mesure moins de 11.4 cm (4-1/2 po)
- Articles de cuisson en terre cuite, verre, aluminium, bronze ou cuivre
- Articles de cuisson avec tout type de socle à pieds

REMARQUE : Il faut prévoir un dégagement minimum de 4 po (10 cm) entre la plaque à induction et toute surface avoisinante pour permettre une circulation d'air suffisante autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

Installation

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface horizontale plane.

REMARQUE :
Cet appareil n'a pas été conçu pour être enfermé ou encastré.

Il faut prévoir un dégagement minimum de 4 po (10 cm) entre la plaque/le réchaud à induction et toute surface avoisinante.

Il faut prévoir un dégagement de 1/2 po (2 cm) entre le fond de la plaque/du réchaud à induction et toute surface avoisinante.

Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

Sur comptoir

1. Placez la plaque/le réchaud à induction sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :
L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie. Les plaques à induction doivent utiliser un circuit dédié séparé.

Mode d'emploi





AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Si un liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez l'article de cuisson. Essuyez le liquide déversé avec un chiffon épais.

3. Placez l'article de cuisson pour induction contenant les aliments au centre d'un inducteur.

   REMARQUE :
   Ne préchauffez pas un article de cuisson vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, l'article de cuisson peut très vite surchauffer et s'abîmer.

   REMARQUE :
   Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson. La surface pleine non poreuse se cassera. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.

4. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt ON/OFF. Le panneau d'affichage indique un niveau de puissance ou le voyant HEATING s'allume. Lorsqu'une casserole pour induction est placée sur la surface de chauffe, le panneau d'affichage reste allumé ou le voyant HEATING s'allume. indiquant que l'appareil est en train de chauffer.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.

Les appareils à panneau d'affichage sont équipés d'une protection anti-surchauffe. Si la température de la surface de cuisson devient trop chaude, l'appareil s'éteindra. F5 ou F6 clignote sur l'affichage pour indiquer que la fonction de protection anti-surchauffe est activée. Une fois l'appareil froid, mettez l'inducteur sous tension et si F5 ou F6 ne s'affiche pas, la cuisson peut reprendre.

L'affichage doit rester constant en cours de fonctionnement. S'il clignote, reportez-vous à la section **DÉPANNAGE** dans ce manuel.

Si vous retirez l'article de cuisson de l'inducteur pendant plus de dix minutes, la plaque s'arrêtera automatiquement. En revanche, si vous le retirez moins de dix minutes, le fonctionnement de la plaque ne sera pas interrompu.

Tous les appareils démarrent en mode Puissance à leur mise sous tension.

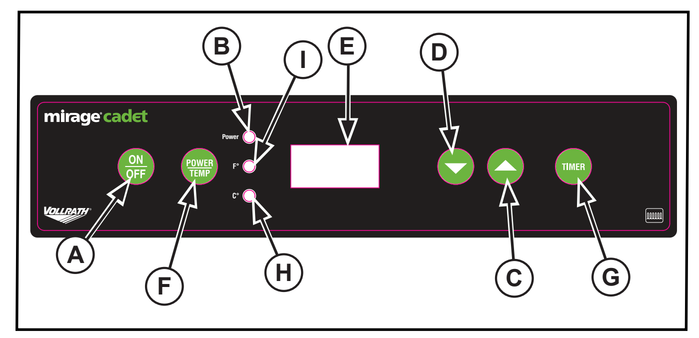


Figure 1. Caractéristiques et commandes - Modèle à socle à pince

(A) Bouton Marche/Arrêt. Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. Le voyant Power et l'affichage à trois (3) chiffres s'allument à la mise en marche de l'appareil.

(B) Voyant de mise sous tension. S'allume quand l'appareil est sous tension. Ce voyant clignote jusqu'à détection de la casserole ou de la poêle prête pour l'induction. Une fois la casserole ou la poêle pour induction détectée, le voyant reste allumé en continu.

(C) Bouton flèche vers le haut. Permet d'augmenter la puissance ou le temps, selon le mode sélectionné.

(D) Bouton flèche vers le bas. Permet de diminuer la puissance ou le temps, selon le mode sélectionné et le modèle.

(E) Affichage. Affiche le niveau de puissance, la température, le temps de la minuterie ou un code d'erreur, selon le mode sélectionné et le modèle.

(F) Bouton puissance/température. Appuyez sur le bouton Power/Temp pour basculer entre les trois (3) voyants et les fonctions : Régulation de puissance, régulation de température en ºF, régulation de température en ºC.

(G) Bouton Minuterie. Permet d'activer et de démarrer la fonction de minuterie.

(H) Voyant ºC. S'allume quand la température s'affiche en degrés Celcius.

(I) Voyant ºF. S'allume quand la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Réglage de la puissance et de la température

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil.
2. Placez l'article de cuisson pour induction sur la plaque/le réchaud. Un nombre restera allumé en continu sur les modèles dotés d'un panneau d'affichage. Le voyant HEATING s'allume sur les modèles dotés d'un voyant d'intervalle de chaleur et d'un voyant de température.
3. Pour ajuster le niveau de puissance de cuisson de 1 à 20, appuyez sur le bouton flèche haut ou bas.
4. Appuyez sur le bouton POWER/TEMP pour choisir une température approximative de 100 à 400 °F. Rappuyez sur le bouton POWER/TEMP pour choisir une température approximative de 40 à 210 °C.
5. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance/chaleur ou la température. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance/chaleur ou la température.
6. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton TIMER (Minuterie). L'affichage indique 1, avec un point clignotant en bas à droite.
2. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas pour régler la minuterie entre 1 et 180 minutes. La minuterie peut uniquement être réglér par incréments de minutes complètes.
3. Une fois le cycle de minuterie terminé, trois (3) bips retentissent et l'appareil s'éteint.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton de la minuterie (G) ou sur le bouton ON/OFF (A). La minuterie s'éteint et l'appareil repasse en mode Puissance ou Température.



Nettoyage

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service de la plaque à induction, nettoyez-la chaque jour.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Si un liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez l'article de cuisson. Essuyez le liquide déversé avec un chiffon épais.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
3. N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
4. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus risquent de corroder les surfaces de l'appareil.

Dépannage

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'appareil s'éteint après 10 minutes.	Aucune casserole ou poêle n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'un article de cuisson inadapté aux plaques à induction. L'appareil s'est arrêté et ceci est normal.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	L'article de cuisson est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
Les voyants de l'affichage clignotent.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée. L'article de cuisson est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.

Sav et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la plaque à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation Induction de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (États-Unis) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

ESPAÑOL

Garantie des plaques à induction

La Vollrath Company garantit les plaques à induction décrites dans ce manuel pendant une période d'un (1) an conformément à la politique énoncée ci-dessus. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Mirage® Pro, Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage Cadet et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.



Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Modèle | Numéro d'article

Numéro de série ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

ESPAÑOL



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560